ZANUSSI

FORNO DA INCASSO
BUILT-IN OVEN
EINBAUBACKÖFEN
OVN
ZO 4 - ZO 5 - ZO 7

MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTION BOOKLET
GEBRAUCHSANWEISUNG
BRUGSANSVISNING

Dansk

Tillykke med Deres nye ovn

Læs brugsanvisningen grundigt igennem så ovnen installeres og anvendes korrekt, derved får De det fulde udbytte af ovnen, samt information om sikkerhedsanvisninger, så risici for ulykker kan undgåes.
Anbefalinger for pladeplacering, temperaturer, tider m.m. findes bag i brugsanvisningen.
Pas godt på brugsanvisningen, da den skal følge med, hvis ovnen overdrages til en ny ejer.

Sikkerhedsinformation

Ved installation og service

- Ovnen er beregnet til madlavning og bagning i en almindelig husholdning i Danmark. Bruges den til andet, er der risiko for skade på person og/eller ejendom.

- Indgreb i komfuret må kun udføres af en autoriseret elinstallatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skade på persone og/eller ejendom, samt forringe ovnen.

  Service og evt. reparationer skal udføres af Electrolux Hvidevareservice eller af en serviceorganisation, som er godkendt af leverandøren. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

- Ovnen er tung. De kanter og hjørner, som man normalt ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Benyt handsker, når ovnen skal flyttes.

- Kontroller at ledningen til ovnen ikke kommer i klemme ved installation af ovnen.

- Lad ikke børn lege med eller røre ved betjeningsknapper og ovnlåge.

Ved anvendelse af ovnen

- Der må kun benyttes fade, som er beregnet til brug i ovn.

- Vær forsigtig, når De åbner ovnlågen ved grillning, bagning og madlavning i ovnen. Der strømmer varm luft ud. Sørg for at der ikke er børn i nærheden. Brug kraftige grydelapper, og hold godt fast i det, der tages ud af ovnen.

- Kontrollèr at ovnen er lukket og betjenings-knapperne er nulstillet, når ovnen ikke er i brug.

- Af hygiejniske- og sikkerhedsmæssige årsager skal ovnen holdes ren. Fedtpletter og spildt mad giver os ved opvarmning og vil i værste tilfælde medføre brand.

- Vær forsigtig med lågeglasset under rengøring. Hvis der kommer revner i kanterne, kan det medføre, at hele glasset revner efter nogle op-varmninger.

Ved skrotning af ovnen

- Hjælp med at undgå ulykker, når Deres gamle ovn og til sin tid denne skal kasseres. Fjern ledningen fra stikket i væggen, klip ledningen af helt inde ved ovnen, og sæt en eventuel lågespærre ud af funktion.

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsinformation 47

Til Brugeren

BESKRIVELSE AF OVNEN
Panel 49
Køleblæser 49
Overhedningssikring 49

FØR FØRSTE ANVENDELSE
Rengør plade / bradepande / rist 50
Brænd ovnen ren 50
Montèr fedtfilteret 50

MEKANISK MINUTUR 50

SÅDAN BENYTTES OVNEN
Funktionsknap 51
Temperaturknap 51
Placering af plader / bradepane / rist 52
Over- / undervarme 52
Grillning 52
Varmluft 52

TIPS OG RÅD
Bagning og stegning 53
Optøning og opvarmning 53

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING
Panel og front 54
Ovnen 54
Dækplade 54
Ovnens top- og grillelement 54
Tilbehør 55
Fedtfilteret 55
Udskiftning af ovnpære 55
Ovnlågen 55

HVIS OVNEN IKKE VIRKER
Tips og råd ved praktiske problemer 56
Tips og råd ved tekniske problemer 57
Service og reservedele 57
Garanti 57

Til Installatøren

UDPAKNING 58
Tilbehør 58

TEKNISKE DATA 58

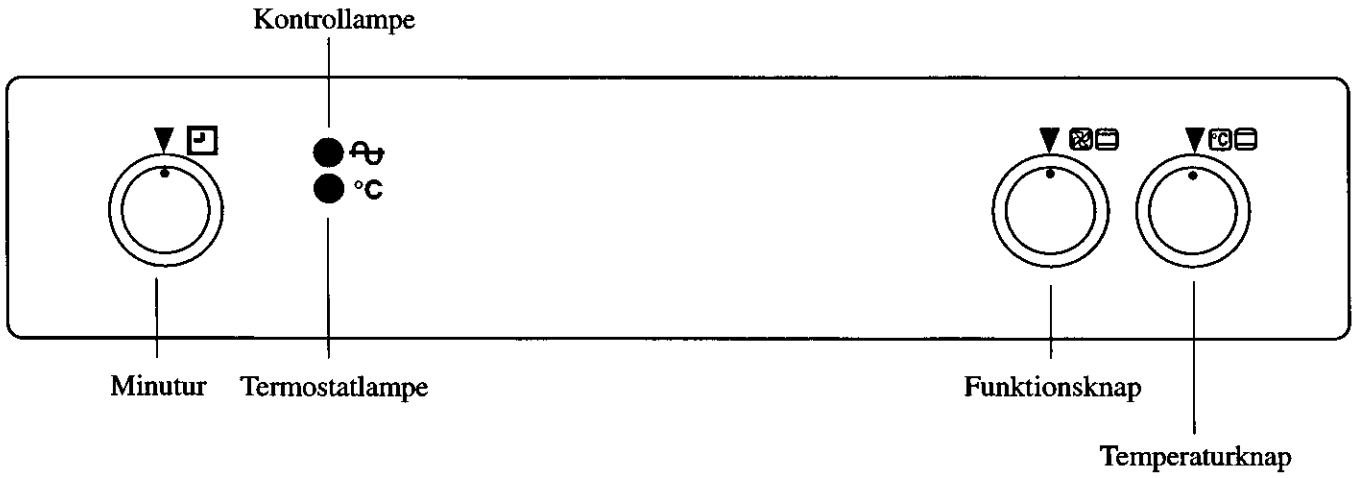
INSTALLATION
Indbygning 59
Montering av lågespærre 59
Elektrisk tilslutning 59

TABELLER 60

Beskyttelsesforanstaltning for ovndør
(Mod. ZOS5 - ZOW5)
Alle vore produkter er produceret i henhold til Europæiske sikkerhedsstandarder. Ovnen er en indbygovn normalt beregnet til placering indbygget i højden. Ved indbygning under bordhøjde (under 85 cm. fra gulv til underkant ovn) bør De være opmærksom på, at ovnlågen kan opnå en relativ høj ydertemperatur afhængig af den valgte indstilling.
Som ekstra sikkerhedsforanstaltning imod at f.eks. små børn brænder sig på ovnlågen, kan De - såfremt De ønsker det - købe en ekstra beskyttelsesforanstaltning gennem Deres forhandler, eller direkte i vore butikker for tilbehør og reservedele. Oplys res. nr. 3578249017 (Inderlåge med dobbelt glas). Alternativt kan De i børneudstyrsforretningerne købe et ovngitter.

Beskrivelse af ovnen

ZOW5 - ZOB5 - ZOS5 - ZOA5



Køleblæser

Ovnen har en køleblæser, som fjerner damp og varme fra betjeningsknapper og håndtag.
Køleblæseren starter så snart De vælger en ovnfunktion. (Det gælder dog ikke ovnbelysning).
Den er termostatstyret, hvilket indebærer at den fortsætter et stykke tid efter at ovnen er slukket, hvis ovnen har været tændt i lang tid, og er blevet meget varm. Den tid køleblæseren kører er afhængig af hvor meget overskudsvarme, der er tilbage i ovnen, når den bliver slukket.

Overhedningssikring

Ovnen er forsynet med en overhedningssikring for at forhindre en unormal høj temperatur i eller rundt om ovnen. Ved for høj temperatur afbryder overhedningssikringen for strømtilførelsen til ovnen. Når ovnen er afkølet genindkobles strømmen, og ovnen fungerer igen.
Når overhedssikringen afbryder kan det skyldes:

- Ovnen er installeret med for dårlig ventilation. (Se under installation).
- Ovnen har været indstillet på unormal høj temperatur i længere tid.
- Ovnen har været indstillet på max-temperatur og ovnlågen har været åben.

Hvis årsagen ikke kan tilskrives ovenstående skal Service kontaktes.

Før første anvendelse

Rengør tilbehøret

Plader, bradepande og rist vaskes af i varmt vand og håndopvaskemiddel.

Brænd ovnen ren

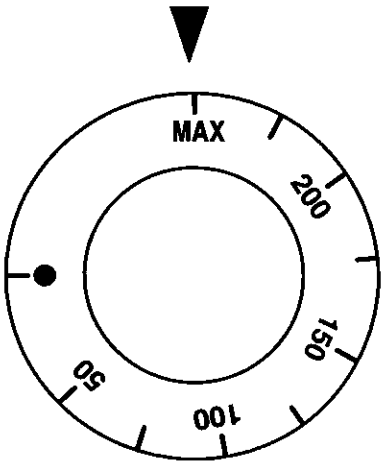
Hold børn og dyr væk fra ovnen, da den bliver meget varm.

Ovnen skal brændes ren inden den anvendes. Sørg for god ventilation. Tænd for emhætten eller åben et vindue.

Sådan brænder De ovnen ren:

- Vælg over/undervarme og max temperatur. Ovndøren skal være lukket. Tænd for grillen de sidste 5 minutter.
- Sluk for ovnen efter ca 45 minutter, eller når lugt- og røgudvikling er ophørt.
- Lad derefter lågen stå åben nogle timer.

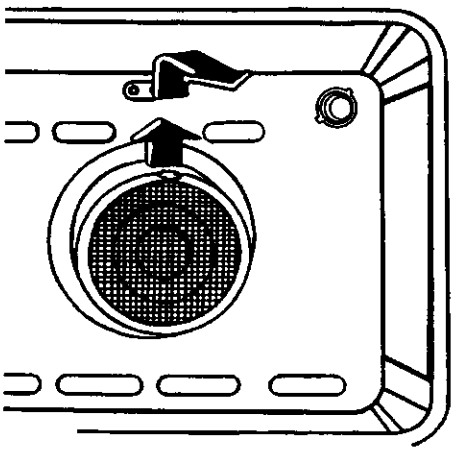
Der opstår en ubehagelig lugt , fordi der sidder rester af olie fra produktionen på varmelegemerne Bindemidlet i isoleringen kan også afgive lugt. Det er ufarligt og forsvinder, når ovnen varmes op.



Montèr fedtfilteret

Det medfølgende fedtfilter skal placeres foran varmluftvingens indsug. Det er vigtigt at filteret er monteret, når De steger og griller. Fedtstænk på varmluftvingen kan afgive os og lugt.

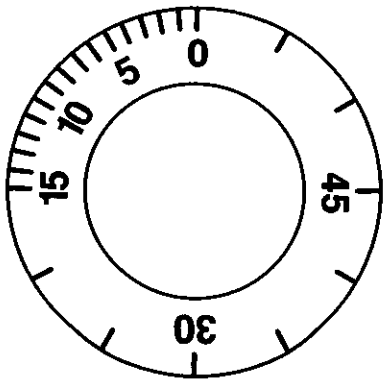
- Tryk filteret oppefra og ned, således klemmerne fæstner i ribben foran varmluftvingen.



OBS! Ved bagning skal fedtfilteret tages af, da det kan påvirke bageresultatet.

Mekanisk Minutur

Minuturet kan max indstilles til 1 time (60 min.). Drejeknappen drejes med uret intil 60 min. indstillingen og derefter tilbage (mod uret) til den ønskede tid.
Når tiden er løbet ud, høres en alarm, som slukker automatisk.
Minuturet slukker ikker for en evt tændt ovn.



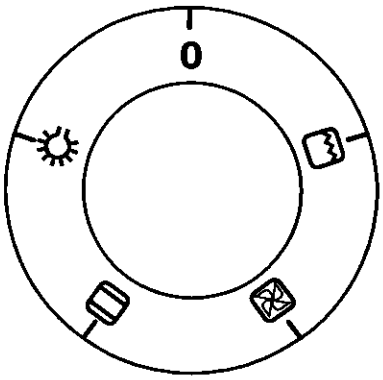
Sådan benyttes ovnen

⚠ Hold opsyn med børn når ovnen er i brug. Ovnens ydre ovnlåge kan blive samt meget varm, og vil være varm et stykke tid efter ovnen har været i brug. Berøring kan give brandskader. Vær forsigtig ved åbning af ovnlågen.

Ved stor temperaturforskel på pladen og dèt, der placeres på den, samt ved ujævn placering af bagværk på pladen/bradepanden er der en risiko for at pladen eller bradepanden slår sig. Dette gælder specielt ved tilberedning af pizza, scones o.l., samt ved grillning.

Funktionsknappen

Når unktionsknappen drejes tænder lyset i ruden.
Der kan vælges følgende ovnfunktioner:



0 Slukket

Ovnbelysning. Lyset i ovnen tænder, men varmen er ikke koblet til.

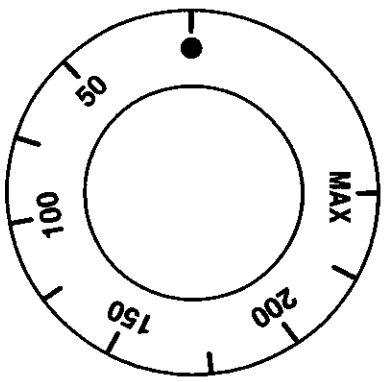
Over/undervarme

Grill

Varmluft

Temperaturknappen

Når der vælges en ovnfunktion og indstilles en temperatur tænder lyset. Jo højere temperatur, desto mere rødt bliver lyset.
Når der f.eks. vælges 200°C tænder termostatlampen. Når ovntemperaturen er 200°C slukker termostatlampen og ovnen er klar til anvendelse.



Under tilberedningen tænder og slukker lampen alt afhængig om varmelegemerne er ind- eller udkoblet for at holde den indstillede temperatur.

Placering af plader

Placèr pladerne / bradepanden i ribberne. Tabellerne anbefaler forskellige placeringer.

⚠ Placèr aldrig plader / bradepande eller eluminiumsfolie direkte på ovnens bund. Ovnbunden kan blive overophedet, og emaljen kan ødelægges.

Over- og undervarme

Top og bundvarme element er indkoblet. Denne funktion er anvendelig ved alle former for tilberedning på et nìveau. Resultatet kan påvirkes af opskriften, bageformens materiale og farve. Ved tilberedning i lyse aluminiumsforme får undersiden mere farve, hvis formen placeres på en plade i stede for på en rist.

Grillning

Opvarm grillen ca. 5 min inden grillningen begyndes. Grillelementet skal være helt rødt.

OBS! Grill altid med lukket låge.

Vær opmærksom på at størrelsen, marmoreringen, formen, mængden og temperaturen på dèt der skal grilles, har indflydelse på tiden og resultatet. Fisk og lyst kød (kylling, kalv og svin) får ikke så meget farve som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderi giver bedre farve, men øger risikoen for en branket overflade. Grillresultatet bliver bedst når dèt, der skal grilles, har rumtemperatur. Tør det af og læg det på risten. Krydr efter smag og behag. Placèr altid en bradepande beklædt med aluminiumsfolie under risten for at opsamle fedtstænk o.l. Tynde stykker kød (svinekoteletter, bøffer, fiskefileter o.l.) placeres i den øverste del af ovnen, mens tykke stykker som revelsben og halve kyllinger placeres i den nederste del af ovnen. Hold øje med det der grilles. For lang grilltid giver tørt og i værste fald brændt mad.

Varmluft

Top- og bundelement opvarmer luften, som derefter cirkulerer rundt i ovnrummmet gennem luftkanaler i ovnens bagvæg. Ved varmluft kan der tilberedes på to plader samtidig. Pladerne skal placeres så luften frit kan cirkulere og således at gærdej og formkager har plads til at hæve. Temperaturen skal være 20 % lavere end ved over / undervarme. Ved bagning skal ovnen være opvarmet, men madlavning kan ske fra kold ovn.

OBS! ved tilberedning af bagværk, som skal have høj temperatur og kort tilberedningstid frarådes det at bruge varmluft. Udnyt varmluften ved at lave mad på to plader samtidig. Det er muligt at tilberede forskellige retter samtidig. Prøv f.eks at tilberede forret, hovedret og dessert samtidig.
De forskellige ting skal have samme temperatur, men tilberedningstiderne kan være forskellige.

Tips og råd

Bagning med over / undervarme

Pladerne skal anvendes ved bagning i lyse forme (porcelæn, glas og aluminium). Den mørke plade absorberer varmen fra ovnen og overfører varmen til formen. Det giver bedre farve til bagværket. Ovnristen anvendes ved grillning, og til placering af forme ved madlavning og bagning i mørke forme.

Bagning med varmluft

Farvesætningen sker når temperaturen stiger, og fugten forsvinder. Ved varmluft bliver farvesætningen anderledes end ved over / undervarme. Luften cirkulerer rundt om dét, der skal tilberedes. Bagværk, f.eks. boller, kan derfor få mere farve på siderne end på toppen og i bunden, når det bages ved varmluft.

Vær opmærksom på at:

- Boller/brød skal være færdig hævet. For kort hævetid bevirker at bagværket bliver skævt under bagningen og farven bliver ujævn.
- Sørg for god afstand mellem bollerne. Hvis bollerne vokser sammen kan luften ikke cikulere imellem dem.
- Placér boller og kager i lige rækker, så luften kan cirkulere frit imellem rækkerne.
- Boller o.l. skal være lige store. Hvis der er forskel på størrelsen bliver farvesætningen ujævn.
- Tag ikke pladerne ud for tidligt. I begyndelsen af bagningen er farvesætningen ujævn, efterhånden sker der en vis udjævning.
- Ved for høj temperatur bliver farvesætningen ujævn; bagværket bliver for mørkt i siderne og for lyst på midten, brødet hæver dårligt, og sandkager sprækker.
- Aflange ting f.eks. franskbrød, flûtes og sandkager skal placeres "med enden ud mod lågen".Placeres bagværket langs med lågen forhindrer det luften i at passere frit.

Bageplader og bradepande

Bageplader og bradepande kan slå sig når de udsættes for stor temperaturforskelle og/eller ved ujævn placering af det, som skal tilberedes. Oftest forsvinder skævheden, når pladen/bradepanden er afkølet.
Placèr ikke en varm plade/bradepande på en kold bordplade.
Kom ikke kolde/frosne ting i en varm bradepande eller på en varm plade. F.eks pizza direkte fra fryseren.
Det er bedre at bage f.eks to franskbrød end èt stort midt på en bageplade.

Stegning

Stegning i ovn er behageligt og praktisk, både ved over/undervarme og varmluft.
Moderne ovne er meget velisolerede, dette bevirker, at der er en høj relativ fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke bruges ret meget vand ved stegning. Vælg et ildfast fad eller en lille bradepande med lav kant, som passer til stegens størrelse. Så undgår man at skyen tørrer ind og brænder fast. Tilsæt kun lidt vand, max 2 dl.
Ved brug af stegepose, klippes et hul i posens ene hjørne inden den sættes i ovnen. Derved mindskes risikoen for at brænde sig på verm damp, når posen skal åbnes.

Optøning

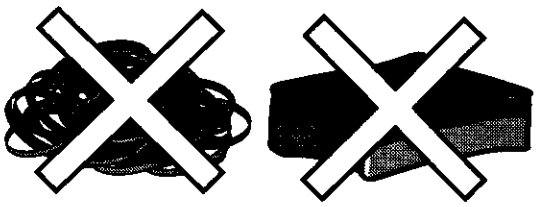
Stil funktionsknappen på "Varmluft" ved optøning af f.eks. kød, fisk, glaseret eller fyldt bagværk. Temperaturknappen skal være nulstillet. Risten og pladerne kan placeres på flere ribber, hvis der er meget der skal tøes op. Der kan ikke angives nogen tid, prøv med em kædpind.

Optøning / opvarmning af færdiglavet mad

Stil funktionsknappen på varmluft og temperaturknappen på 200°C. Maden skal optøes og tilberedes i tildækkede forme. Ved brug of skåle eller forme af plast, sikres at skålene eller formene kan tåle 200°C. Stil formene på risten. Tiden varierer afhængig af mængden og typen af mad.

Vedligeholdelse og rengøring

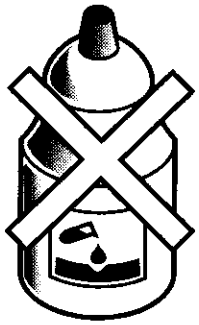
Panel og front



Rengør overfladen med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.
Tør efter med en blød ren klud.

⚠ Anvend aldrig skuremidler eller andre slibende midler, som kan skade fladen.

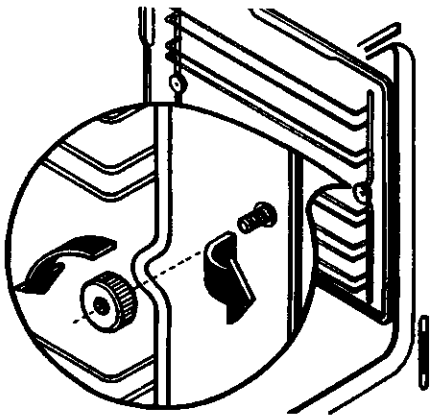
Ovnen



Denne ovn har en speciel "Easy clean" emalje, som letter rengøringen.

⚠ Anvend aldrig agressive rengørings midler på emaljen. Overfladen kan tage skade.

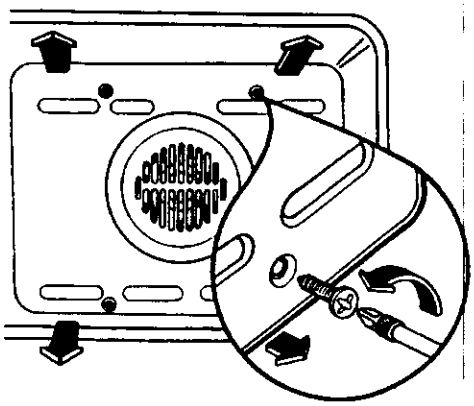
Tør ovnen af med en fugtig klud og håndvaskopmiddel, mens den endnu er varm.



Er ovnen kraftig tilsmudset kan gøres følgende:

- Tag ribberne ud (se figur). Vask ribberne af i hånden eller i opvaskemaskine. Læg dem i blød, hvis de er meget snavsede.
- Spild eller overkog, som sidder fast, fjernes så godt som muligt ved at skrabe med en træspatel.
- Med en svamp fordeles flydende brun sæbe i ovnrummet.
- Luk ovnlågen og indstil ovnen på 100°C og over/undervarme i ca. 10 minutter.
- Når ovnen er afkølet afvaskes ovnrummet med rent vand. Det kan være nødvendigt med forsigtig brug af en skuresvamp.
- Tør ovnrummet af, og lad ovnlågen stå åben til ovnrummet er helt tørt.

Dækplade foran varmluftblæseren



Dækpladen er nemmest at rengøre, hvis De tager den ud.

⚠ Når dækpladen fjernes skal ovnen være uden strømtilførsel.

Gør således:
Fjern først ribberne. Skru derefter de 4 skruer løs. (se figur), og tag dækpladen ud.

Tilbehør

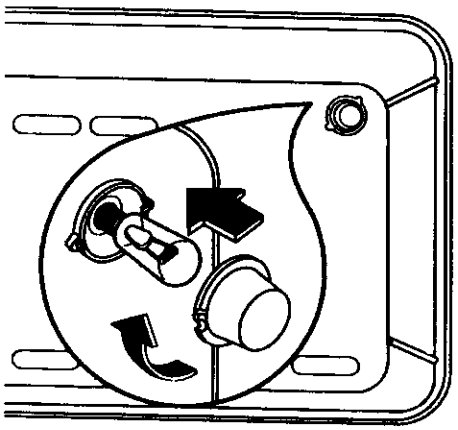
Plader og bradepande aftørres efter brug med køkkenrulle. Om nødvendigt kan de vaskes af i hånden.
Rist og grilludstyr kan vaskes i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning er det nødvendigt at de ligger i blød først, og derefter rengøres med skuresvamp.

Fedtfilter

Tag filteret foran varmluftblæseren bort ved at trække det opad. Læg det i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl det derefter under rindende vand. Fedtfilteret kan også vaskes i opvaskemaskine. Husk at montere fedtfilteret efter rengøring.

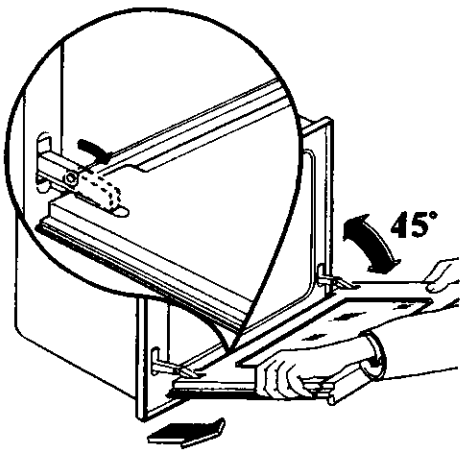
Udskiftning af ovnpære

- Afbryd strømtilførselen til ovnen og kontrollèr at ovnen ikke er varm.
- Skru beskyttelsesglasset af. (se billede)
- Skru ovnpæren ud.
- Isæt ny ovnpære mærket 230-240V, 15W, 300° C, med E14 sokkel.
- Skru beskyttelsesglasset på.



Ovnlåge

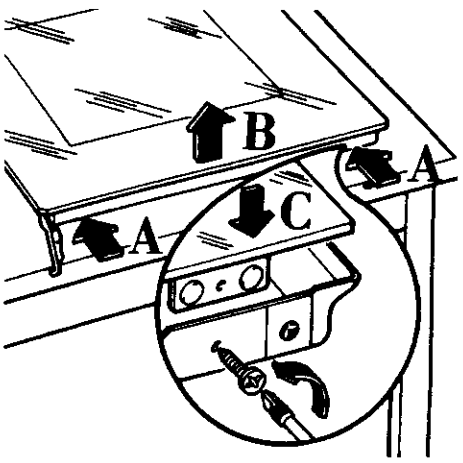
Normalt kan ovnlågen rengøres, når den sidder på ovnen. Ved kraftig tilsmudsning kan ovnlågen tages af for rengøring.
Vask ovnlågen på inder- og ydersiden med varmt vand og håndopvaskemiddel. På indersiden kan der sidde fastbrændt fedt fra stegning. Dette fjernes nemmest med en barberbladskraber. Brug evt et vinduespudse- middel til glasset.



Rengøring mellem glassene

Sådan tages ovnlågen af:

- Træk tappene, som sidder på ovnhængslet, op. (se figur)
- Luk lågen indtil tappene går imod ovnen og ovnhængslet fjedrer. Løft ovnlågen op.
- Læg ovnlågen på et plant underlag med indersiden nedad.
- Løsn skruerne, 2 stk ved A. OBS! De yderste skruer skal ikke tages af (C).
- Løft glasset op (B).
- Rengør glasset som beskrevet ovenfor, og saml igen lågen.
- Kontrollèr at lågen er samlet rigtigt inden den igen sættes på ovnen.
- Sæt lågen på ovnen og kontrollèr at den slutter tæt. En utæt låge forringer bageresultatet.
- Kontakt Service, hvis der opstår fejl på ovnlågen.



Hvis ovnen ikke virker

Råd og tips ved praktiske problemer

Problem	Årsag	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade	For lav temperatur i ovnen medfører at bagværket hæver, hvorefter det synker sammen og bliver fladt	Sammenlign den indstillede temperatur med den, der anbefales i tabellen eller i opskriften
	Brød-/bolledejen har ikke hævet rigtigt. For lang hævning på bagepladen giver et fladt resultat.	Brød-/bolledejen skal hæve i stuetempera- tur på et sted uden træk. Ved et let tryk på dejen skal fordybningen gå tilbage. Sammenlign hævetiden, med det der anbefales i opskriften.
	For lidt gær eller bagepulver	Se efter i opskriften om De har brugt nok.
	For varmt fedtstof/væskeblanding ødelægger gærens virkning	Kontrollèr væskens temperatur, inden den tilsættes; 37°C for frisk gær, 45-50°C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.	For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød.	Kontrollèr i opskriften om der her brugt den rigtige slags mel og væske/melmængde.
	For lav temperatur i ovnen bevirker at bagværket skal stå i ovnen for længe for at blive færdigt. Dermed bliver det tørt.	Se efter om temperaturen er rigtig.
Bagværk/mad bliver for mørkt eller bagt ujævnt.	Ved for høj temperatur ovnen bliver bagværket/maden for mørk inden er færdig.	Se efter om temperaturen er rigtig.
	For høj placering af bagværk/mad ved traditionel varme giver for høj overvarme, modsat effekt ved for lav placering.	Se efter i tabel eller opskrift om der her valgt den rigtige rille i ovnen.
	Forkert placering i varmluft bevirker, at luften ikke kan cirkulere rigtigt.	Se efter i tabel eller opskrift om der her valgt den rigtige rille i ovnen.
	Temperaturen skal normalt vælges 20 % lavere ved brug af varmluftfunktionen i forhold til de temperaturer, der gælder for traditionel varme. Med varmluft kan farvningen blive noget ujævn.	Se efter om temperaturen er rigtig.
Bagværk/madretter bliver lyse	Aluminiumsfolie på bundpladen hindrer undervarmen og kan skade emaljen. Lyse bageforme giver lysere bagværk end mørke forme.	Kontrollèr at der ikke er aluminiumsfolie på bundpladen. Skift evt. til mørkere forme.

Råd og tips ved tekniske problemer.

Foretag aldrig selv noget indgreb i ovnen, da det kan forårsage skade på person og/eller ejendom. Nedenfor er der forslag til, hvad man selv har lov til og evt. kan gøre ved et problem. Hvis det ikke hjælper, så ring efter service.

Problem	**Årsag**	**Afhjælpning**
Ovnen fungerer ikke, eller kun delvis.	Der er ikke strøm til ovnen.	Se efter om stikket sidder rigtigt i stikkontakten.
	Sikringen/sikringerne er sprunget.	Efterse sikringerne, skift dem evt. Se efter om HFI-relæet er slået til.
	Der er valgt for høj temperatur sammen med varmluft, og overhedningssikringen er koblet fra.	Vent til ovnen er afkølet. Derefter kan overhedningssikringen indkobles igen.
Ovnlampe lyser ikke	Pæren er sprunget.	Skift pæren.

Garanti

1 år fra den dokumenterede købsdag (gem købsnotaen) Garantien dækker fabrikations- og materialefejl, der måtte opstå ved normal brug i en privat husholdning i Danmark. Garantien omfatter materialer, nødvendige transportomkostninger og arbejdsløn. For Grønland og Færøerne gælder særlige regler.
Forbehold:
Garantien omfatter ikke fejl og skader, som skyldes andre årsager end fabrikations- og materialefejl. Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end Electrolux Hvidevare-Service, som er vor autoriserede serviceorgan.
Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende i følge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder skader på personer eller ting, som skyldes fejl på selve det installerede produkt. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

Forbehold:

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med installations-vejledningen.
- At produktet har været anvendt til andet formål end beskrevet i brugsanvisningen.
- At de i denne brugs- og installations-vejledning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er udført af andre end vor autoriserede serviceorganisation, se brugsanvisningen.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden skyldes en transportskade, som måtte være opstået på et senere tidspunkt, f.eks. ved flytning eller videre salg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service og evt. reparationer skal udføres af vor autoriserede Service, se nedenfor.
Der må kun benyttes reservedele som er godkendt af førnævnte.

Service og reservedele

Electrolux Hvidevarer-Service har tre servicecentre fordelt over landet. Her er det muligt at bestille service samt købe reservedele. Det er også muligt at bestille reservedele samt tilbehør hos forhandleren/ el- installatører

Benyt venligst nedennævnte telefonnummer:

☎ 70117400

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center.

Adresser på servicecenter:

Hedesvinget 3-5
2640 Hedehusene

7000 Fredericia

Johan Gutenberg Vej 8
8000 Århus N.

Udpakning

Kontrollèr at ovnen er fejlfri og ubeskadiget. Eventuelle transportskader fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen anmeldes til Deres forhandler.

Sørg for at bortskaffe emballagematerialet, så små børn ikke kan lege med det.

Tilbehør

1 rist
1 bradepande
2 bageplade
1 fedtfilter
Brugsanvisning
Der tages forbehold for ændringer

Tekniske data

Ovnens ydre mål:	bredde:	596 mm
	dybde:	565 mm
	højde:	597 mm
Ovnens indre mål:	bredde:	440 mm
	dybde:	400 mm
	højde:	330 mm
	volumen:	58 l
Indbygningsmål:	bredde:	560-570 mm
	dybde, min:	550 mm
	højde:	580-591 mm

Effekt:	
Undervarme	1 000 W
Overvarme	800 W
Over- og undervarme (1 000 + 800)	1 800 W
Grill	1 750 W
Varmluft	2 000 W
Ovnpære	15 W,
E 14 sokkel, mærket 230-240 V, 300° C	
Motor Varmluftsblæser	30 W
Motor Køleblæser	20 W
Total effekt	2 065 W
Spænding	230 V,16A

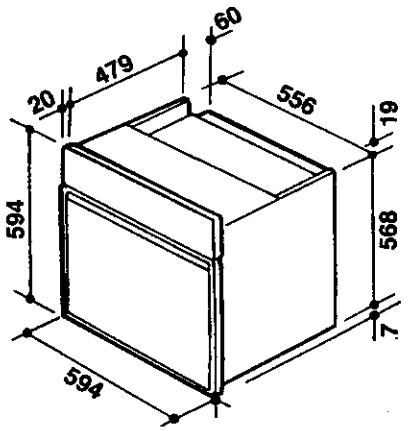
CE Dette apparat opfylder kravene i EF-direktiv
73/23 - 90/683 (EøF)
89/336 (EøF)
93/68 (EøF)

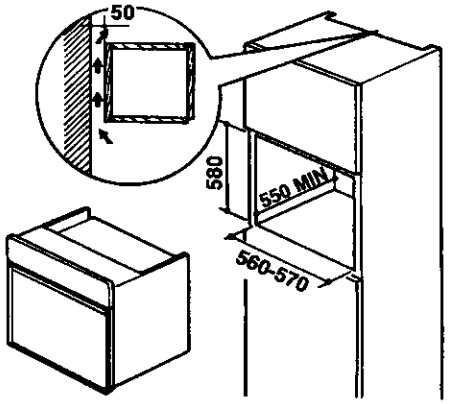
Ret til ændringer forbeholdes.

Installation

Indbygning

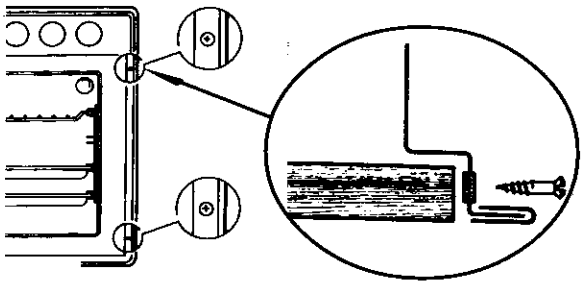
Ovnen er beregnet til indbygning i et køkkenskab.
Ovnens ydre mål (se figur)
Indbygningsmål (se figur)
Ved inbygning af ovnen i et køkkenskab er det vigtigt at skabet er ventileret med en luftspalte på min.50 mm i skabets bagkant (se figur), for at der kan komme luft rundt om ovnen.
OBS ! Ovnen må ikke installeres i umiddelbar nærhed af fryser eller køleskab, da varmen fra ovnen kan påvirke fryserens eller køleskabets funktioner.





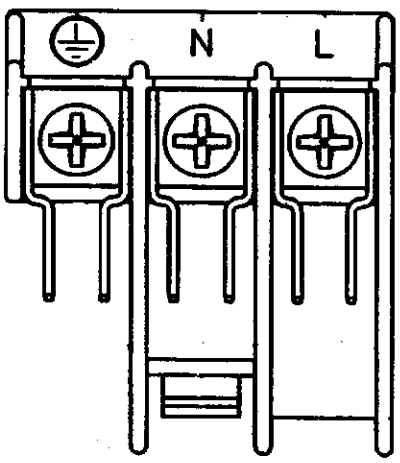
Fastgørelse af ovnen

Det er vigtigt at ovnen skrues fast i køkkenskabets sider, så den står fast under anvendelse.
Anvend 4 skruer, og vær opmærksom på at skruerne skrues godt fast i skabets sider. (se figur)
Lågespærren skal monteres, samtidig med at ovnen fastgøres.



Elektrisk tilslutning

⚠ Elektrisk tilslutning må kun udføres af autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/ eller ejendom.



Tilkoblingsdiagram findes ved tilkoblingsstedet på ovnens bagside.
OBS ! Stikkontakten må ikke placeres bagved ovnen, men skal placeres i skabet under/ved siden af/over ovnen, så den er let at komme til.

Følgende ledningstyper er godkendte til tilslutning af denne ovn:
HO7RN-F, HO5RN-F, HO7RR-F, HO5VV-FF

Tabeller

BAGNING	Over/under			Varmluft *		
	Ribbe	Temp °C	Tid ca.min.	Ribbe	Temp °C	Tid ca.min.
Gærbrød						
Franskbrød/formbrød	2	200	30 - 40	1 + 3	170 - 185	30 - 40
Groft brød	1 - 2	200	40 - 45	1 + 3	170 - 185	40 - 50
Kringle	1 - 2	200 - 225	25 - 30	1 + 3	170 - 185	25 - 30
Kuvertbrød	3	225 - 250	8 - 10	1 + 3	180 - 190	10 - 12
Småt gærbrød boller o.l.	3	200 - 225	12 - 15	1 + 3	170 - 185	15 - 18
Wienerbrød	3 - 4	225	ca.10	1 + 3	180 - 200	10 - 12
Flûtes	3 - 4	225 - 250	15 - 20	1 + 3	175 - 200	20 - 25
Kager						
Sandkage let	1 - 2	175	45 - 55	1 + 3	160 - 165	45 - 55
Sandkage tung	1 - 2	150 - 175	50 - 60	1 + 3	150	55 - 65
Roulade	3	200	ca. 8			
Muffins	3	200 - 225	12 - 15	1 + 3	175 - 200	15 - 20
Lagkagebunde	3 - 4	200	ca.10	1 + 3	170 - 180	10 - 12
Marengsbunde	2 - 3	100	75 + 25 i slukket ovn	1 + 3	100	75 + 25 i slukket ovn
Scones	3 - 4	225 - 250	8 - 10	1 + 3	180 - 200	12 - 14
Vandbakkelser	3 - 4	200	20 - 30	1 + 3	170 - 185	25 - 35
Småkager						
Marengs	2 - 3	100 - 125	40 - 50	1 + 3	100	50 - 60
Øvrige småkager	3 - 4	175 - 200	4 - 14	1 + 3	160 - 180	10 - 15

** Placering og temperatur er beregnet til bagning af to plader samtidigt. Bagetiden kan variere afhængig af hvor i ovnen pladerne er placeret.*
Ved bagning med varmluft fåes et mere jævnt resultat, hvis temperaturen indstilles 20 % lavere i forhold til over/undervarme og. Hæv aldrig temperaturen under selve tilberedningen, da varmeelementerne så vil være indkoblet i lang tid.

OVNRETTER	Over/under			Varmluft *		
	Ribbe	Temp °C	Tid ca.min.	Ribbe	Temp °C	Tid ca.min.
Omelet, æggestand	1 - 2	200 - 225	20 - 40	1 + 3	185 - 200	20 - 40
Soufflèer	1 - 2	175 - 200	30 - 50			
Æggekage i ovn	2	200 - 225	20 - 25	1 + 3	185 - 200	25 - 30
Gratiner	1 - 2	200 - 225	30 - 50	1 + 3	180 - 200	30 - 50
Stegning af hel, stor fisk, ca 1 kg	1 - 2	275/225*	20 - 35	1 + 3	250/225*	25 - 40
Kogning af fisk uden folie	1 - 2	100	50 - 60	1 + 3	100	55 - 65
Kogning af fisk med folie	1 - 2	200	30 - 40	1 + 3	185	30 - 45

** Opvarm ovnen til 275/250 °C og sænk temperaturen til 225 °C når fisken sættes ind.*
Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Jo tykkere fisk, jo længere tilberedningstid. Fisken er færdig når fiskekødet er hvidt og ugennemsigtigt. Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel.

STEGNING	**Over/undervarme**			**Varmluft**			**Center-temp** i kødet °C
	Ribbe	**Temp °C**	**Tid ca.min.** for 1 kg	**Ribbe**	**Temp °C**	**Tid ca.min.** for 1 kg.	
Roastbeef	1 - 2	125	75 - 90	1 + 3	125	75 - 90	55 - 65
Oksesteg, let rosa	1 - 2	125	90 - 105	1 + 3	125	90 - 105	65
Okseteg, gennemstegt	1 - 2	125	105 - 120	1 + 3	125	105 - 120	70 - 75
Skinkesteg	1 - 2	175	90 - 105	1 + 3	165	90 - 105	80
Ribbensteg	1 - 2	175	105	1 + 3	165	105	85
Lammesteg/kalvesteg, rosa	1 - 2	175	90	1 + 3	165	105	70
Lammesteg/kalvesteg, gennemstegt	1 - 2	175	105	1 + 3	165	105	75
Hel kylling	1 - 2	20	60	1 + 3	175	40 - 50	

Anvend et ovnfast fas eller en lille bradepande, som passer til stegens størrelse. Tilsæt evt. 2 dl. vand.
Ved at anvende stegetermometer den gennemstegning, som opnåes ønskes.
Vær opmærksom på at stegetermometeret er placeret midt i kødstykkerts tykkeste del, samt at det ikke er i berøring med fedt og ben.

GRILLNING	**Ribbe**	**Temp °C**	**Ca. min, side 1**	**Ca. min, side 2**
Koteletter, 4 stk, 1,5 cm	4	Max	8-10	6-8
Bøffer, 3-4 stk, 1,5 cm	4	Max	6 - 8	4 - 6
Halve Kyllinger	3	Max	13	10
Ristet brød	4	Max	1-2	1/2 - 1

Ovnlågen skal være lukket under grillning. Bradepanden placeres på nederste ribbe for at opsamle fedt og kødsaft. Beklæd bradepanden med staniol, de letter rengøring.
Grilltiden varierer afhængig of mængde og størrelse på det, der skal grilles. Tykkere koteletter eller bøffer grilles på ribbe 3 med ribben op nog ned.